



413277S-2025

焦作市山阳区易欣肉业店（个体工商户）企业标准

Q/JYX 0001S-2025

# 熟肉制品

2025-11-14 发布

2025-11-14 实施

焦作市山阳区易欣肉业店（个体工商户） 发布

## 前 言

本标准由焦作市山阳区易欣肉业店（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：侯翠霞。

H N  
Q B

# 熟肉制品

## 1. 范围

本标准规定了熟肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、鸡）肉或其可食用副产品中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、修整、分切或不分切，添加香辛料【花椒、姜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、胡椒中的一种或几种】、白芷、蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖、麦芽糊精、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、大豆蛋白、魔芋粉、食用盐、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、红烧酱料、味精、酿造酱油、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、腐乳、海鲜酱、排骨酱、柱候酱、南乳汁、咖喱粉、料酒、黄酒、米酒、芝麻、腌料、卤料、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠中的一种或几种，加入或不加入谷氨酸钠、碳酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、卡拉胶、单、双甘油脂肪酸酯中的一种或几种）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、氯化钾、卡拉胶、可得然胶、黄原胶、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、食品用香精、食用盐、碱面中的几种，经预处理或不预处理、腌制或不腌制、熟制【煮制、酱（卤、炖）制、炒制、油炸中的一种或几种工艺】、配料、包装、封口、高温杀菌、加工而成的熟肉制品。

## 2. 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉或其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 蔬菜应清洁卫生、无虫蛀、无腐烂变质。

2.1.5 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.7 食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.9 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

- 2.1.10 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.11 魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、红烧酱料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、腐乳应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.18 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.19 海鲜酱、排骨酱、柱候酱、南乳汁、咖喱粉、腌料、卤料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.21 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.22 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.25 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.26 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.27 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.28 氯化钾应符合 GB 25585
- 2.1.29 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.30 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.31 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.32 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.35 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.36 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.37 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 规定。
- 2.1.38 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.41 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定

2.1.43 碱面应符合 GB 1886.2 的规定

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

| 项 目   | 要 求                  | 检验方法                                                        |
|-------|----------------------|-------------------------------------------------------------|
| 性 状   | 具有产品应有的性状            | 取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味 |
| 色 泽   | 具有产品应有的色泽            |                                                             |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的滋味和气味,无异味,无异嗅 |                                                             |
| 杂 质   | 无肉眼可见外来杂质            |                                                             |

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

| 项 目                                | 指 标                                      | 检 验 方 法     |
|------------------------------------|------------------------------------------|-------------|
| 酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g ≤              | 3.0 (仅适用于采用油炸工艺的产品)                      | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤               | 0.25 (仅适用于采用油炸工艺的产品)                     | GB 5009.227 |
| 食用盐(以NaCl计), g/100g ≤              | 10.0                                     | GB 5009.44  |
| 铅(以Pb计), mg/kg ≤                   | 0.25 (内脏制品除外)<br>0.45 (内脏制品)             | GB 5009.12  |
| 镉(以Cd计), mg/kg ≤                   | 0.1 (内脏制品除外)<br>0.5 (肝脏制品)<br>1.0 (肾脏制品) | GB 5009.15  |
| 总砷(以As计), mg/kg ≤                  | 0.5                                      | GB 5009.11  |
| 铬(以Cr计), mg/kg ≤                   | 1.0                                      | GB 5009.123 |
| N-二甲基亚硝胺, μg/kg ≤                  | 3.0                                      | GB 5009.26  |
| <sup>a</sup> 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg ≤   | 0.075                                    | GB 5009.28  |
| <sup>a</sup> 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg ≤ | 0.5                                      | GB 5009.121 |

|                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------|
| 注 1：a 仅适用于添加该种添加剂的产品；                                                |
| 注 2：同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加(防腐剂)在混合使用时，各自用量占GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1； |
| 注 3：铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。                                        |

2.4 微生物限量

微生物限量符合表3的规定

表 3 微生物限量

| 项目                                    | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法       |
|---------------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------|
|                                       | n                     | c | m               | M               |            |
| 菌落总数，CFU/g                            | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2  |
| 大肠菌群，CFU/g                            | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3  |
| 沙门氏菌，/25g                             | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.4  |
| 单核细胞增生李斯特氏菌，/25g                      | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.30 |
| 金黄色葡萄球菌，CFU/g                         | 5                     | 1 | 100             | 1000            | GB 4789.10 |
| <sup>b</sup> 致泻大肠埃希氏菌，/25g            | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.6  |
| 注：a 样品的采样和处理按GB 4789.1 执行；b 仅适用于牛肉制品。 |                       |   |                 |                 |            |

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

# 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、鸡）肉或其可食用副产品中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、修整、分切或不分切，添加香辛料【花椒、姜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、胡椒中的一种或几种】、白芷、蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖、麦芽糊精、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、大豆蛋白、魔芋粉、食用盐、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、红烧酱料、味精、酿造酱油、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、腐乳、海鲜酱、排骨酱、柱候酱、南乳汁、咖喱粉、料酒、黄酒、米酒、芝麻、腌料、卤料、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠中的一种或几种，加入或不加入谷氨酸钠、碳酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、卡拉胶、单、双甘油脂肪酸酯中的一种或几种）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、氯化钾、卡拉胶、可得然胶、黄原胶、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、食品用香精、食用盐、碱面中的几种，经预处理或不预处理、腌制或不腌制、熟制【煮制、酱（卤、炖）制、炒制、油炸中的一种或几种工艺】、配料、包装、封口、高温杀菌、加工而成的熟肉制品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市山阳区易欣肉业店（个体工商户）